Domaine Henri Gouges Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Les Vaucrains" rouge 2016

Prix du produit :

315,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): Grégory GOUGES
Millésime: 2016
Appellation: Nuits-Saint-Georges 1er Cru
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Les Vaucrains
RVF: 18,5/20
Bettane + Desseauve: 18.5/20
Wine Advocate (Parker): 88-90/100
Cépage dominant: pinot noir

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE HENRI GOUGES

Commentaires sur ce

Domaine Henri Gouges Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Les Vaucrains" rouge 2016

Guide RVF des meilleurs vins de France 2019 (août 2018) : Coup de coeur 18,5/20. *Fève de cacao, noyau de cerise et poivre noir s'additionnent dans ce vin concentré et plein, très mûr et sphérique, dont les tanins veloutées s'enfouissent dans l'étoffe de sa chair. Persistant, énergique et fougueux, c'est un grand vin.*

Guide Bettane + Desseauve 2019 (août 2018) : 18,5/20. *Un vin de garde assurément, au tannin superbement dessiné, racé à souhait, à la slinité superbe. Hélas seulement 4 pièces sur un hectare ont pu être produites dans ce millésime de gel.* Fourchette d'apogée : 2022-2030.

Robert Parker's Wine advocate (Neal Martin, dec. 2017): 88-90/100. *The 2016 Nuits Saint Georges 1er Cru les Vaucrains was cropped at a paltry 11 hectoliters per hectare due to the frost. I have to admit that the aromatics lacked the natural harmony and cohesion of the Les Pruliers and the Porrets, the fruit perhaps a little subdued by some reduction. The palate is medium-bodied with supple tannin, quite fleshy with more red fruit than black. The backbone feels less strong here and as such I suspect this will be more approachable than its siblings.* **Drink** : 2021-2032.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Située à la sortie de la combe des Vallerots et juste au-dessus de la fameuse parcelle des "Saint-Georges", cette parcelle du domaine se trouve en milieu de coteau, délimitée dans sa partie haute par la lisière de forêt.
La production de raisins y est naturellement très basse: à la dégustation, ce sont donc des vins concentrés, caractéristiques de leur terroir par la fraîcheur et la minéralité.
"**Les Vaucrains**" sont néanmoins des vins d'une garde exceptionnelle, qui nécessitent une bonne dizaine d'années pour révéler tout leur plein potentiel.

Le vignoble: les 1,8 hectares de cette parcelle bénéficient d'un emplacement et d'un ensoleillement idéaux au coeur du vignoble nuiton. Tantôt jeunes (15 ans), tantôt plus âgées (70 ans pour les plus vieilles), ces vignes donnent corps à des vins aux arômes de fruits sauvages, de venaison, emprunts de beaucoup de minéralité.

Les vignerons : avec une régularité de métronome, Pierre, Christian et Grégory, la nouvelle génération de vignerons, produisent des vins francs, droits et profonds.

Le domaine : ce premier cru, monopole du domaine Gouges avec ses 3,5 hectares de vignoble, exprime avec excellence toute la typicité des vins de la côte nuitonne et de ses alignements de vignes accrochés sur les pentes du coteau : des vins d'une grande finesse, développant de belles qualités de bouquet.

Assemblage : un assemblage de quelques parcelles (soit 1,70 hectares au total) situées au sud du bourg de Nuits, et une autre, sise en haut du talus, dite "Jacquinot", idéalement placée au-dessus des premiers crus. De bonne constitution, ces vins illustrent à merveille la typicité des Nuits, tant en longueur qu'en puissance.

Description brève du produit :

Encore un immense 1er cru de Nuits Saint-Georges, fermé dans ses premières années, qui se livre après de nombreuses années de patience.